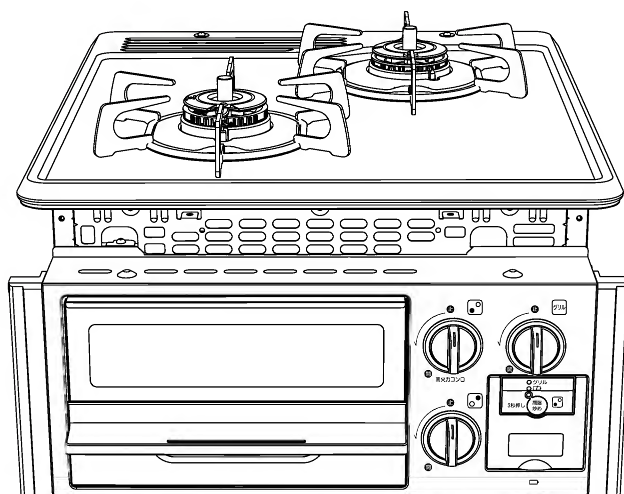
家庭用

全口センサー搭載
Si センサーコンロ

ガスビルトインコンロ

取扱説明書 保証書付

代表品名コード	C2G15KSQ1
型式名	C2G15KS



このたびは、ハーマンのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
○この機器は国内専用です。海外では使用できません。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、弊社(裏表紙連絡先参照)にお問い合わせください。

HARMAN

36414510

TY45-01

Siセンサーコンロについて

Si 全口センサー搭載
センサーコンロ

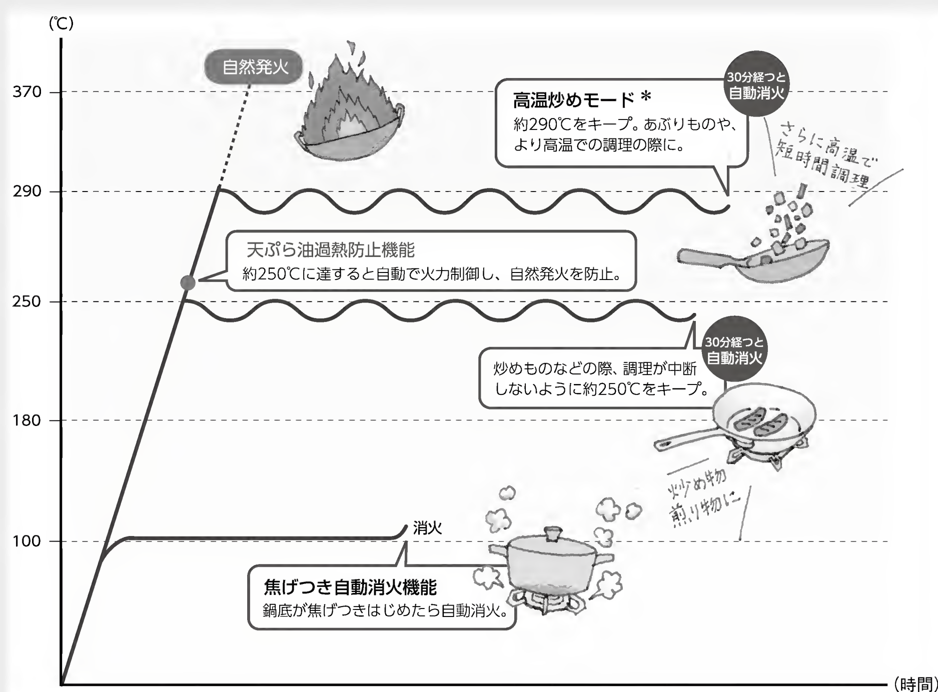
安心（Safety）・便利（Support）・笑顔（Smile）を約束する、
賢い（Intelligent）センサーを搭載した、進化したコンロです。

・万一の消し忘れ･･･
・天ぷら油の過熱･･･　**◎未然に防止します！**

・なべ底が高温になっても･･･　**◎自動的に弱火になります！**

・煮ものなどでの焦げつき･･･　**◎初期段階で自動消火します！**

●温度センサーのはたらき



＊高温炒めモードとは

・通常時より高い温度まで調理できる機能です。
　高温炒めモードを使用しても、異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能は作動しません。

とくに多いご質問です

・器具栓つまみを押し回しても、点火しない
・電池交換サインが点滅している

乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。

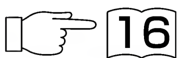
乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。


17

・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいているためです。

自動的に火力を調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。


16

・高温炒めモードを使用しているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

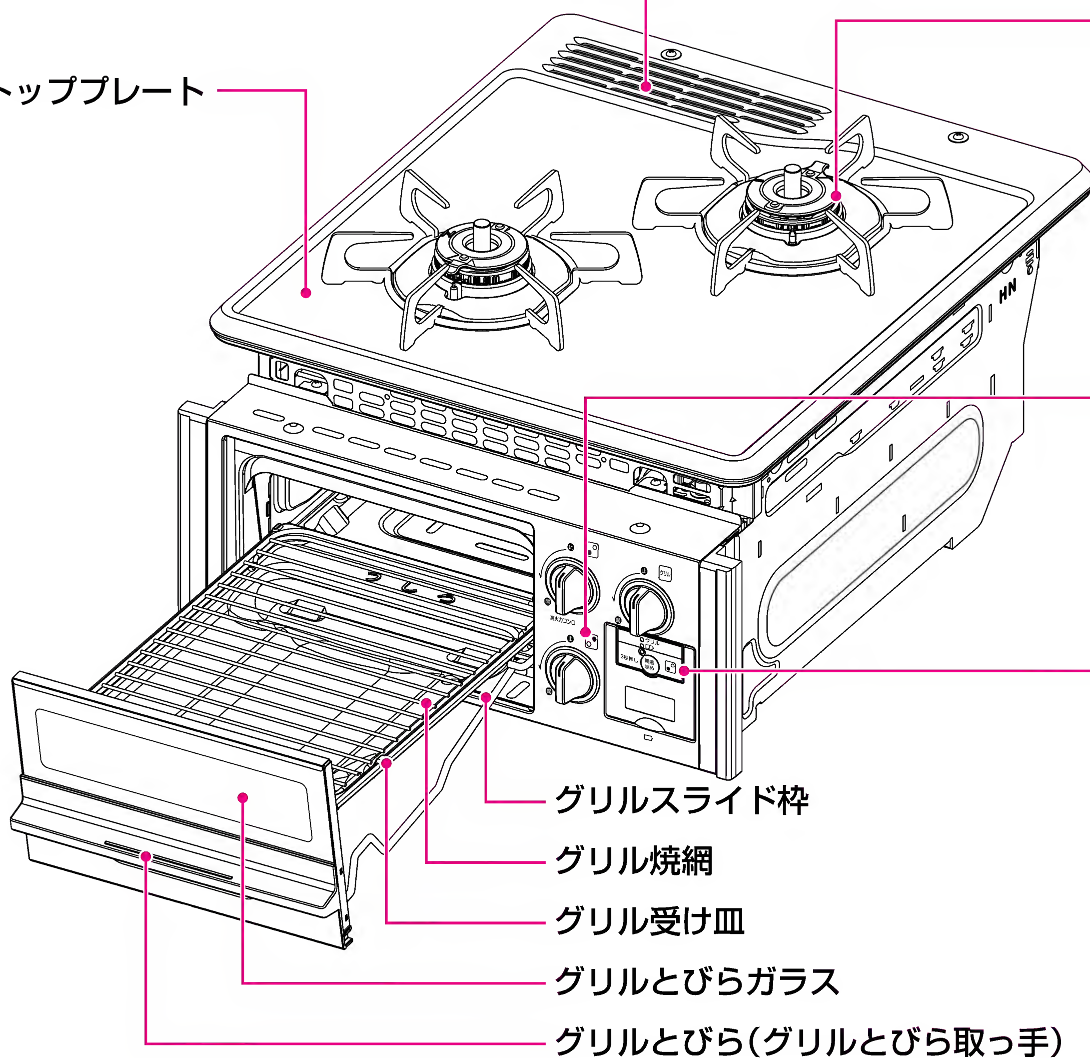
安心・安全機能がはたらいているためです。

温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
また、約60分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

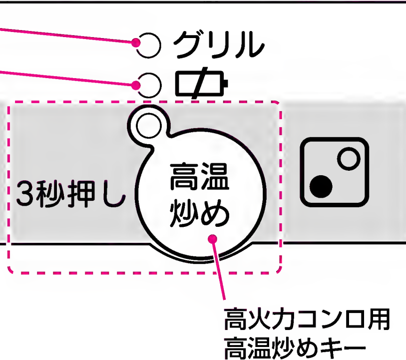

23

もくじ

各部のなまえ

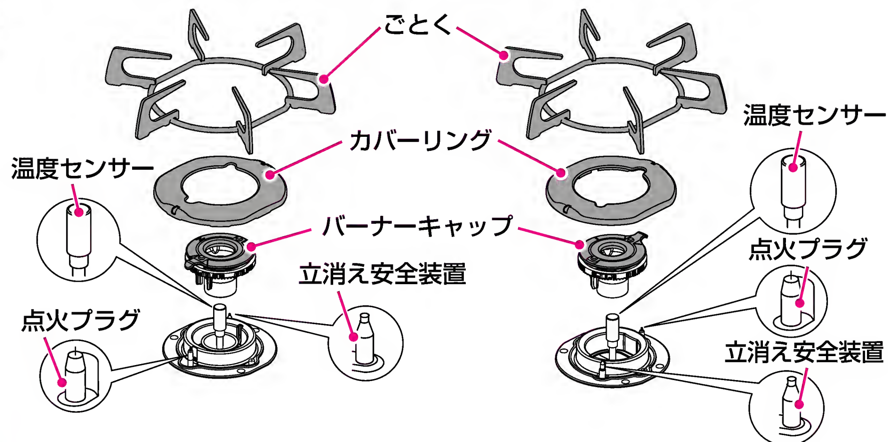


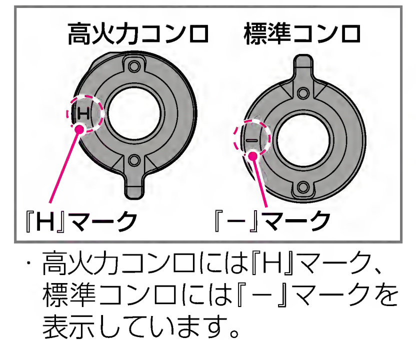
高火力コンロ操作部（シート）



コンロ調理部

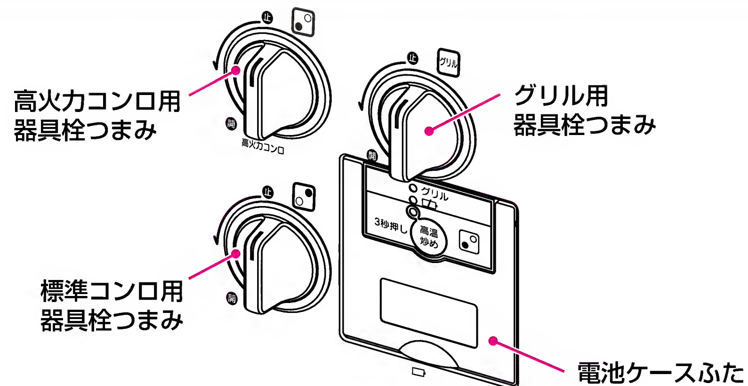
※取り付け方法については、『お手入れ』（31ページ）を参照してください。





・高火力コンロには『H』マーク、標準コンロには『－』マークを表示しています。

電池ケース部・コンロ操作部・グリル操作部（パネル）



必ずお守りください（安全上の注意）①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

必ず守る	換気する	禁止	火気禁止
分解禁止	接触禁止		

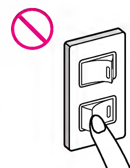
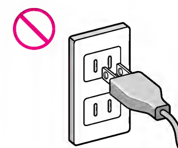
⚠危険 ガス漏れの際には

ガス漏れ時は、絶対に



- **火をつけない**
- **電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺で電話を使用しない**

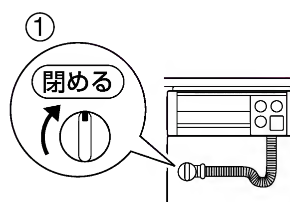
火や火花で引火し、**火災の原因になります。**

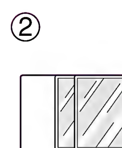




ガス漏れに気づいたときは、すぐに使用をやめる



①火を消し、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

①


②


③


⚠警告 使用するガスについて



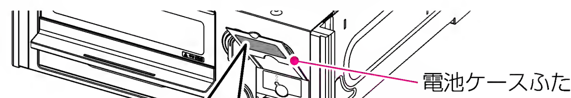
必ず守る

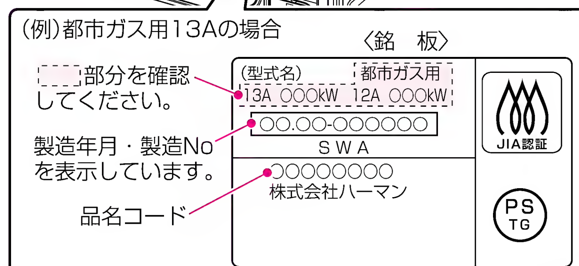
- **銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する**
- **転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する**

表示以外のガスで使用すると、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。**

供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)にお問い合わせください。

(電池ケースふたの開けかたは、17ページを参照してください。)





⚠警告 火災予防のために

機器を設置の際は



必ず守る

- **機器の設置(取り付け、取り外し)・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)に依頼する**

ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です。



必ず守る

- **可燃性の部分から十分離して設置する**

当該地区の市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。

- **距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける**

防熱板を取り付けなかった場合、**火災の原因になります。**

※離隔距離については15ページを参照してください。

防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)にお問い合わせください。



必ず守る

- **機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い上げの販売店に相談する**

ご自分で改装されると、設置基準上問題がある場合があり、**火災の原因になります。**

機器をご使用の際は

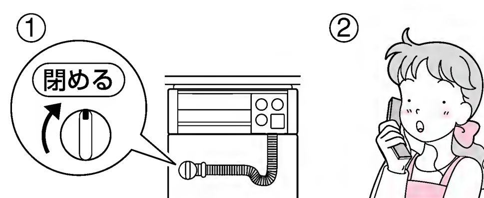


必ず守る

- **使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや、地震、火災などの緊急の場合は、すぐに使用をやめる**

①火を消し、ガス栓を閉める。
②お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)に連絡する。

火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。





必ず守る

- **使用後は消火を確認する**

火災や思わぬ事故の原因になります。

※就寝や外出時は、ガス栓も閉めてください。

必ずお守りください（安全上の注意）②



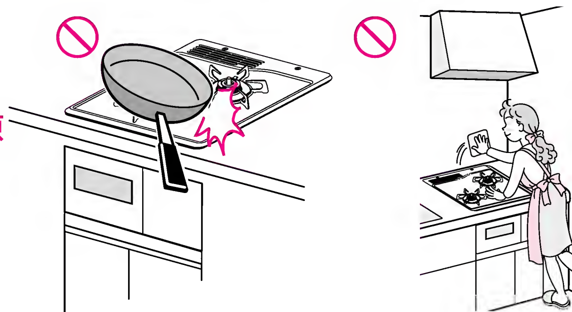
・**火をつけたまま離れない**
・**火をつけたまま就寝や外出をしない**
調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、**火災の原因になります。**
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。
　電話や来客の場合は、一旦火を消してください。



・**引火のおそれのあるもの（スプレー、ガソリン、ベンジンなど）は機器の近くで使用しない**
火災の原因になります。



・**トッププレートに衝撃や荷重を加えない**
・**上にのらない**
トッププレートが変形し、**異常過熱や火災の原因になります。**





・**燃えやすいものや引火のおそれのあるものを機器の近くに置かない**
　・**燃えやすいもの**
　ペットボトル、プラスチック類、ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど
　・**引火のおそれのあるもの**
　スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど

火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、**スプレー缶が爆発する原因になります。**





コンロ部をご使用の際は



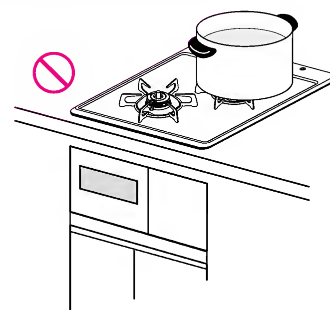
・**高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない**
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が**発火し、火災の原因になります。**



・**耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない**
天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が**発火し、火災の原因になります。**



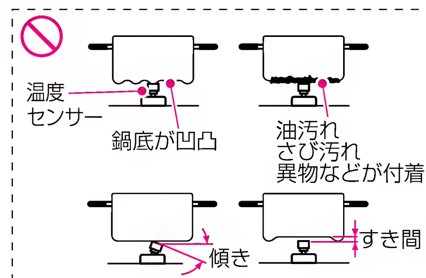
・**鍋などが、トッププレートからはみ出した状態では使用しない**
火災や機器焼損の原因になります。




禁止

・**温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない**

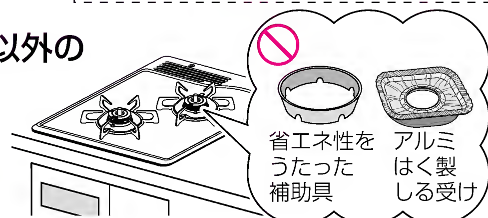
温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できません。
・天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油の量に関係なく調理油が**発火し、火災の原因になります。**
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。




禁止

・**アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの指定以外の補助具は使わない**

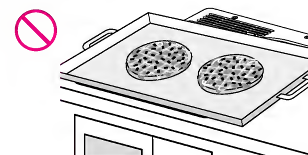
一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱により、塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。




禁止

・**コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使わない**

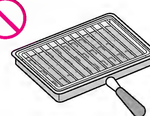
火災や不完全燃焼の原因になります。




禁止

・**焼網は使用しない**

トッププレートに落ちた油などが**発火したり、機器の異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。**

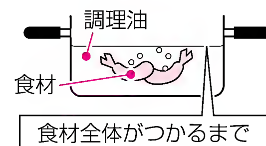


揚げもの調理の際は


必ず守る

・**揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL以上)を入れて行う**

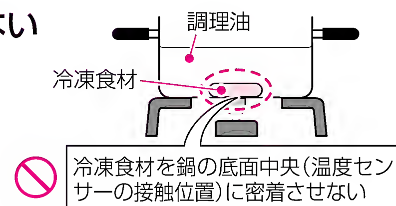
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、**発火するおそれがあります。**
とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、**発火するおそれがあります。**




禁止

・**冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない**

鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、**発火するおそれがあります。**食材は中央部を避けて置いてください。




禁止

・**複数回使った調理油で揚げものをしない**

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。**発火が起こりやすくなる場合があります。**


禁止

・**揚げすぎない**

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、**発火や、やけどのおそれがあります。**

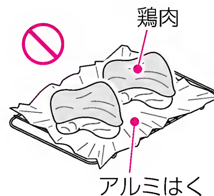
必ずお守りください（安全上の注意）③

グリル部をご使用の際は



禁　止

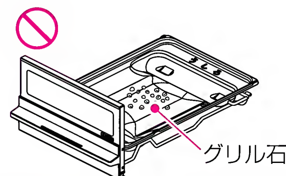
・脂が多く出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上にたまった脂が**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。





禁　止

・グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない
たまった脂が**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**





必ず守る

・グリル使用前はグリル庫内を点検する
グリル庫内に食品くず、脂くず、布などがあると、使用中に**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**



必ず守る

・グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂、グリル焼網についた食材は、ご使用の都度取り除く
たまった脂などが**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**



禁　止

・グリル排気口の上に、ふきんやタオルなどをのせたり、ふさがない
・グリル排気口の周りには、ものを置かない
火災や不完全燃焼の原因になります。

点検・お手入れの際は



分解禁止

・絶対に改造・分解は行わない
改造・分解をすると、**一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。**
また、**火災の原因になります。**



火災予防のために

機器をご使用の際は



必ず守る

・使用するバーナーの器具栓つまみを確認して操作する
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、**火災や思わぬ事故の原因になります。**



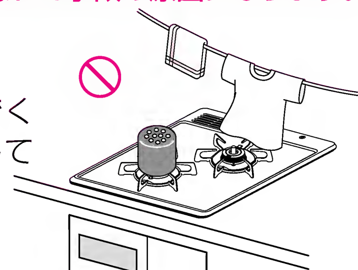
必ず守る

・点火したときは、バーナーが着火したことを確認する
着火していないと、漏れたガスに引火し、**火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。**



禁　止

・調理以外の用途には使用しない
練炭の火起こしや衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しないでください。**過熱・異常燃焼による機器焼損**や、衣類などが落下して**火災の原因になります。**



グリル部をご使用の際は


必ず守る

・**魚などの焼きすぎに注意する**
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、**火災の原因になります。**


必ず守る

・**異なる調理物(焼き上げの早い調理物、遅い調理物)を、同時に焼くときは注意する**
焦げたり、**発火するおそれがあります。**


必ず守る

・**鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する**
やけどや火災などの原因になります。


必ず守る

・**調理物が発火した場合は、すぐに使用をやめる**
① 器具栓つまみを回し、消火する。
② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)に連絡する。
手順に従わなかった場合は、**火災の原因になります。**

⚠注意 ガス事故防止のために

機器を設置の際は


必ず守る

・**冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置していないことを確認する**
火が途中で消えたり、不完全燃焼の原因になります。

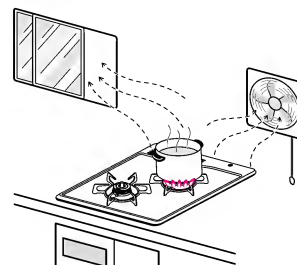

禁　止

・**ワークトップ(キッチンの天板)の前面部と機器の間を化粧板などで閉塞しない**
不完全燃焼の原因になります。

機器をご使用の際は


換気する

・**必ず換気をする**
窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。
換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、
不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して**一酸化炭素中毒の原因になります。**



お手入れの際は


必ず守る

・**バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る**
水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**

必ずお守りください（安全上の注意）④

⚠注意 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際は



- **点火操作をしても点火しない場合は、器具栓つまみを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する**
すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、**やけどの原因になります。**



- **コンロ使用中は、コンロの奥へ手を伸ばしたり、身体の一部や衣服が炎に触れないように注意する**
やけどや衣服に炎が移ったりするおそれがあります。



- **使用中や使用直後は操作部以外は触らない**
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、**やけどの原因になります。**
※グリルのみを使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。1カ所のみのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。



- **点火操作時や使用中は、バーナーとグリル排気口付近に顔や手などを近づけない**
- **グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない**
炎や熱で顔や手などに、**やけどをするおそれがあります。**
※とくにコンロ調理中は、安心・安全機能が作動し、自動的に強火と弱火を切り替える場合があり、炎の大きさの変化によって、**やけどをするおそれがあります。**

コンロ部をご使用の際は



- **やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する**
火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが加熱され、**やけどや取っ手などの焼損の原因になります。**



- **片手鍋や底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない**
不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどして**やけどの原因になります。**
  - 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
  - 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。



- **みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる**
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

突沸現象について
突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。
水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、**やけどやけがをするおそれがあります。**これらの予防法として次の点にご注意ください。
- **カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）**
- **熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。**
- **鍋の大きさにあった火力で加熱する。**

グリル部をご使用の際は



- **使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取り外さずに行う**
  グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、**やけどの原因になります。**



- **グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない**
  グリルとびらが外れ、**けがの原因になります。**



- **グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ**
  使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、**やけどの原因になります。**また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。



- **グリルとびらガラスに衝撃を加えたり（グリルとびらの落下も含む）キズをつけたりしない**
- **使用中や使用直後に水をかけない**
  グリルとびらガラスが割れて、**やけどやけがの原因になります。**



- **グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない**
- **グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない**
  やけどの原因になります。



- **グリル受け皿に水を入れて使用しない**
  この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでください。
  グリル機能が正しくはたらかなかったり、**調理物が燃えるなどの原因になります。**また、お湯がこぼれて**やけどの原因にもなります。**



- **グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない**
- **鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする**
  高温の排気が出て、**やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。**



- **グリルとびらを開けたままグリルを使用しない**
  グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。また、ひんぱんに開けたり閉めたりしないでください。
  トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が加熱され、**やけどのおそれがあります。**

お手入れの際は



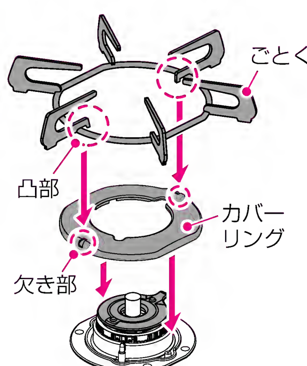
- **機器が十分冷えてから、手袋をして行う**
  やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。

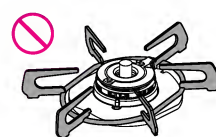


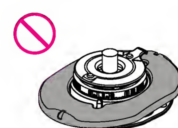
- **トッププレートは取り外さない**
  裏面でけがをする原因になります。

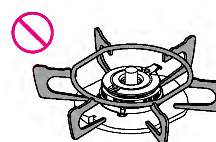


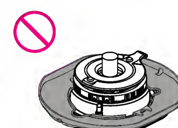
- **ごとくとカバーリングは正しく取り付ける（31ページ）**
  誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**
  また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**




ごとくの浮き


カバーリングの浮き


ごとくの裏返し


カバーリングの裏返し

必ずお守りください（安全上の注意）⑤

⚠注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際は



・**トッププレートに直接高温の鍋などをのせない**
トッププレートの**変色や損傷の原因になります。**



・**ごとくを外して直接コンロに鍋を置いて使用しない**
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



・**グリルとびら、コンロ操作部、グリル操作部、電池ケース部などに、重いものをのせたり強い力を加えない**
機器損傷の原因になります。



・**石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない**
異常過熱による機器損傷の原因になります。

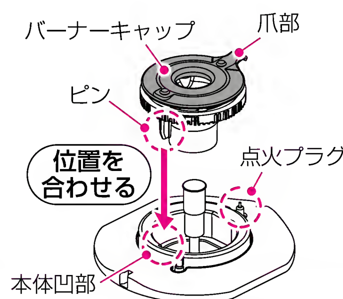


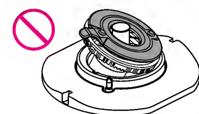
・**エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用する**
風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、**火が途中で消えたり機器損傷の原因になります。**

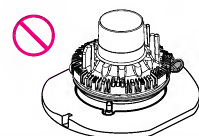
お手入れの際は



・**バーナーキャップは正しく取り付ける(31ページ)**
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、
・点火しない場合があります。
・炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
・**機器寿命が短くなるおそれがあります。**




バーナーキャップの浮き


バーナーキャップの裏返し

⚠注意 お子さまに対する注意



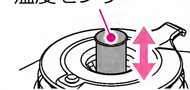
・**小さなお子さまだけで使用させない**
思わぬ事故の原因になります。

⚠注意 温度センサーの正常な動作のために



・**こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する**
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が**発火する場合があります。**
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

温度センサー



上下にスムーズに動くことを確認



・**強いショックを加えない**
・**キズをつけない**
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が**発火する場合があります。**



温度センサーに強いショックを加えない

お願い

機器について

・**この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。**
・**長期間使用しない場合は・・・**
　・ガス栓を閉めてください。
　・各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。再使用時は、完全に取り外してください。
　・乾電池を電池ケースより抜いてください。
　乾電池の液漏れにより、**機器をいためる原因になります。**
・**機器を廃棄する場合は、乾電池を取り外し、専門の業者に処理を依頼してください。**

機器のご使用について

・**使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。**
・**トッププレートのごとくとカバーリングを取り付けている場所に、跡が付くことがあります。**
・**トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。**
トッププレートや鍋が損傷する原因になります。
・**トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。**
磁力線により、**機器が故障する原因になります。**

コンロのご使用について

・**鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)にしてください。**
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。
・**弱火のときは炎が見えにくい場合があります。**消し忘れに注意してください。
・**調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。**
火を消さずに作業をすると、**やけどの原因になります。**
・**コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらや、グリルとびらをゆっくり開閉してください。**
キャビネットとびらや、グリルとびらの開閉により発生した風で、**コンロの火が消える場合があります。**
・**強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。**鍋を動かすときは注意してください。
・**煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。**
バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、**機器焼損の原因になります。**機器の内部に煮汁が浸入すると、**故障の原因になります。**

グリルのご使用について

・**連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。**
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー(16ページ)がはたらいて、**焼き上がる前に消火する場合があります。**
・**魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。**
グリル過熱防止センサー(16ページ)がはたらいて、**消火する場合があります。**
・**冷凍の食材は、しっかりと解凍し、冷蔵の食材は、常温でしばらく置いてください。**
しっかりと解凍し、常温にしておかないと、時間がかかり、安心・安全機能がはたらくことがあります。また、焼きあがりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。

お手入れについて

・**機器や機器周辺(キッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。**
機器内部に水が浸入し、**故障の原因になります。**

周囲の防火措置（機器の設置）

機器の設置・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者（供給業者）に依頼し、安全な位置に正しく設置してください。

周囲の離隔距離

機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することができる場所に設置してください。

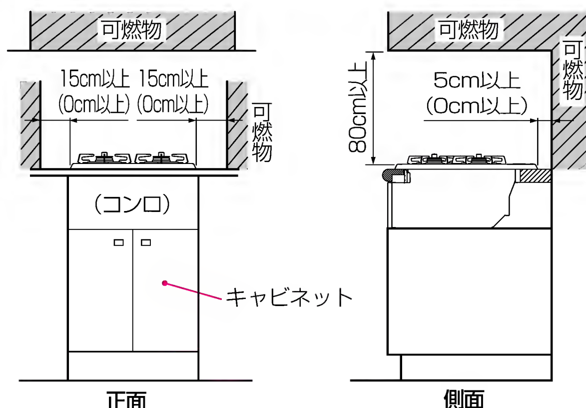
⚠警告


必ず守る

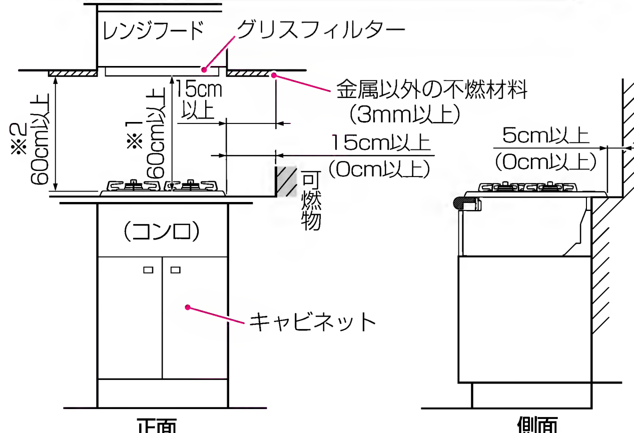
周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する
離隔距離が少ないと、**火災の原因になります。**

※機器の周囲の可燃物（可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む）とは、トッププレート上部に貼り付けの防火性能評定シールに基づき下図の離隔距離を確保してください。

機器の周囲が可燃物の場合



レンジフードおよび不燃材の場合



※（　）内は、周囲の壁を不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。
※1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
※2 不燃材料がない場合は80cm以上。

防熱板（別売品）について

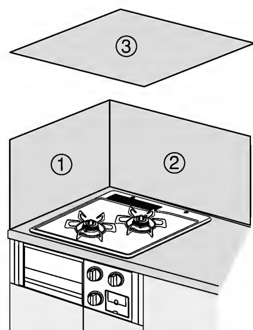
離隔距離がとれない場合や、仕上げの構造がわからない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。
防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、弊社（裏表紙連絡先参照）にお問い合わせください。

⚠警告


必ず守る

防熱板は、必ず指定のものを使用する
防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付ける。
防熱板を取り付けないと、**火災の原因になります。**

・防熱板は4種類用意しています。
・用途に適した防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
※取り付け方法は防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。



※イラストはイメージです。

④ バックガード

ワークトップの後部に
立ち上がりがある場合

	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	LP0105	350	600
②	LP0106	350	535
③	LP0107	550	900
④	DP0101	90	600

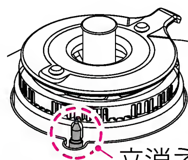
※DP0101はワークトップ後部の立ち上がり用

安心・安全機能

◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

立消え安全装置 （コンロ）（グリル）

※火が消えてから数秒後にガスを完全に止めます。
※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。



◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します。

コンロ消し忘れ消火機能 （コンロ）

点火後、約120分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると自動消火します。
※高火力コンロは高温炒めモード使用時、約60分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると自動消火します。

グリル消し忘れ消火機能 （グリル）

点火後、約25分連続使用すると自動消火します。

◎天ぷら油の過熱を未然に防止します。

天ぷら油過熱防止機能 （コンロ）

油温が約250℃になると自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。自動火力調節している状態が約30分続くと自動消火します。約250℃以上になる場合は、約30分を経過する前に自動消火します。
※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。
※高温炒めモードを使用している間は、この機能ははたらきません。

⚠注意



天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で自動消火します。

焦げつき自動消火機能 （コンロ）

焦げつきの程度は、鍋の材質・火力・調理物によって異なります。
※高温炒めモードを使用している間は、この機能ははたらきません。
※弱火から強火に切り替えたときに温度センサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。

◎グリル庫内が過熱すると自動消火します。

グリル過熱防止センサー （グリル）

グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高い場合や、連続焼きや空焼きなどで高温になると自動消火します。

⚠注意



グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリルとびらガラスやグリル受け皿などの温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

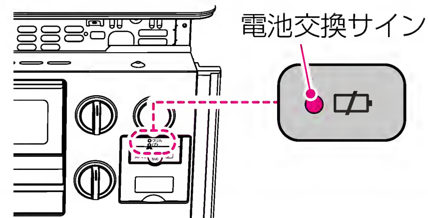
◎器具栓つまみを戻し忘れてもブザーでお知らせします。

器具栓つまみ戻し忘れブザー （コンロ）（グリル）

安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときに、器具栓つまみを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず「消火の状態」に戻してください。
※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

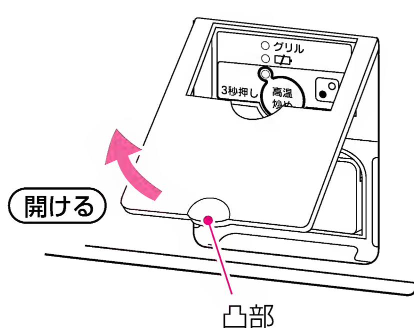
乾電池を交換する

・乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅し、最初の点火操作時はブザー音『ピー』でお知らせします。
乾電池の容量がなくなると点火できなくなるので、新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。



❶ 電池ケースふたを開ける

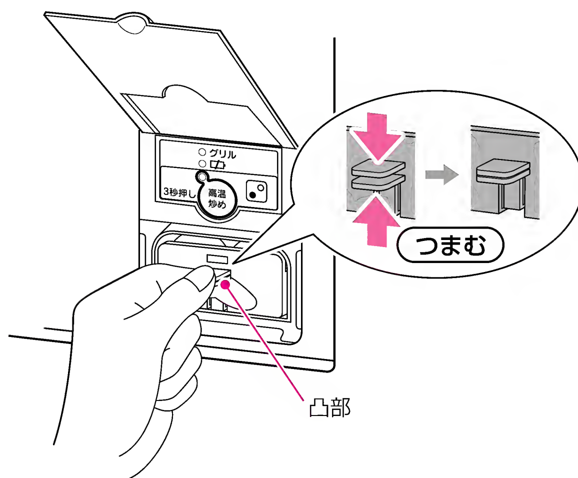
○電池ケースふた下部の凸部を指で引っ掛け、矢印の方向に開ける。



※電池ケースふたは約135°まで開きます。
それ以上は無理に開かないでください。また、無理な力を加えないでください。
電池ケースふたが、**破損する原因になります。**

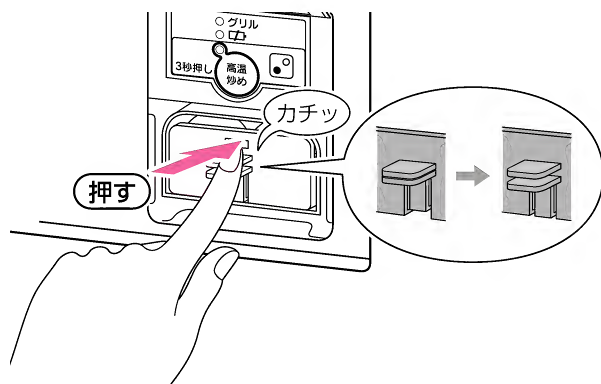
❷ 電池ケースを引き出す

○電池ケース前面にある上下の凸部をつまむ。



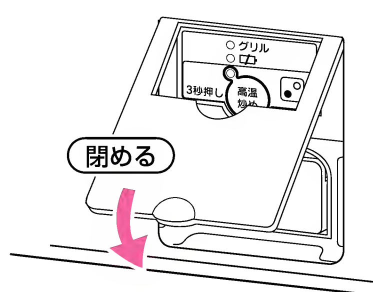
❺ 電池ケースを押し込む

○カチッと音がするまで、しっかり奥まで押し込んでください。



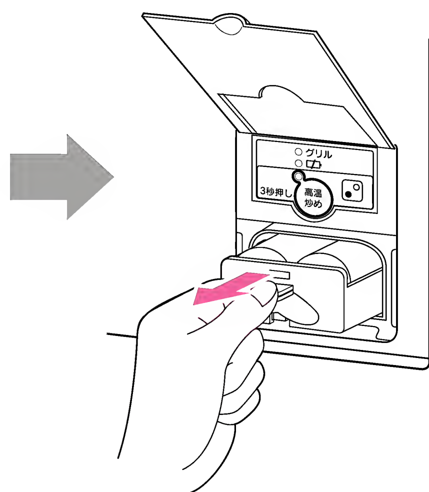
※電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、電池ケースふたを閉めないでください。
電池ケースふたが、**破損する原因になります。**

❻ 電池ケースふたを閉める

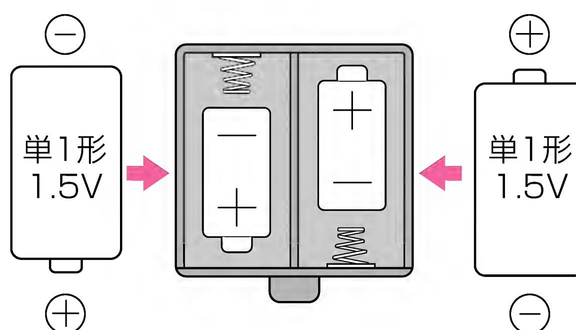


❹ 乾電池を交換する

○電池ケースを引き出してください。



○単1形アルカリ乾電池(2個)の⊕⊖を確かめ、乾電池を交換してください。



※乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。乾電池の寿命が短くなります。

⚠注意



乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、**目などに入ると大変危険です。**

乾電池に関するお願い

- 乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
- 乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量が全くなくなった場合、電池交換サインは点滅しません。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
  アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。
- アルカリ乾電池(単1形：2個)でも、使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合、交換時期が1年以内と短くなる場合があります。
  また、マンガン乾電池を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電池交換サインが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形：2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。**電池機能不良の原因となります。**
- 単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーは、電池ケースの ⊖ 端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも、交換時期が極端に短くなります。

コンロを使う準備

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの 揚げものなど （※3 油の量：200mL以上）
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○
ホーロー鍋・ ステンレス製の鍋（厚手） （鍋底厚み2mm以上）	○	○
ステンレス製の鍋（薄手） （鍋底厚み2mm未満）	○ ※1	×
ステンレス製の無水鍋・ ステンレス製の多層鍋	○ ※2	○
鉄製の鍋・ 中華鍋・ フライパン	○	○
土鍋・ 圧力鍋・ 耐熱ガラス容器	○ ※2	×

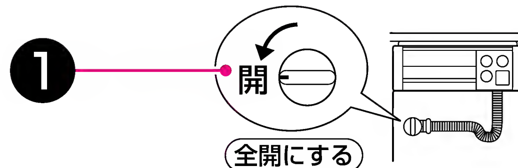
○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）

※1：焦げつきがきつくなります。
※2：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　　高火力コンロは高温炒めモード(23ページ)にすると途中消火せず使用できます。
　　ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。
※3：揚げものの場合の油の量を示します。

中華鍋を使うときのお願い

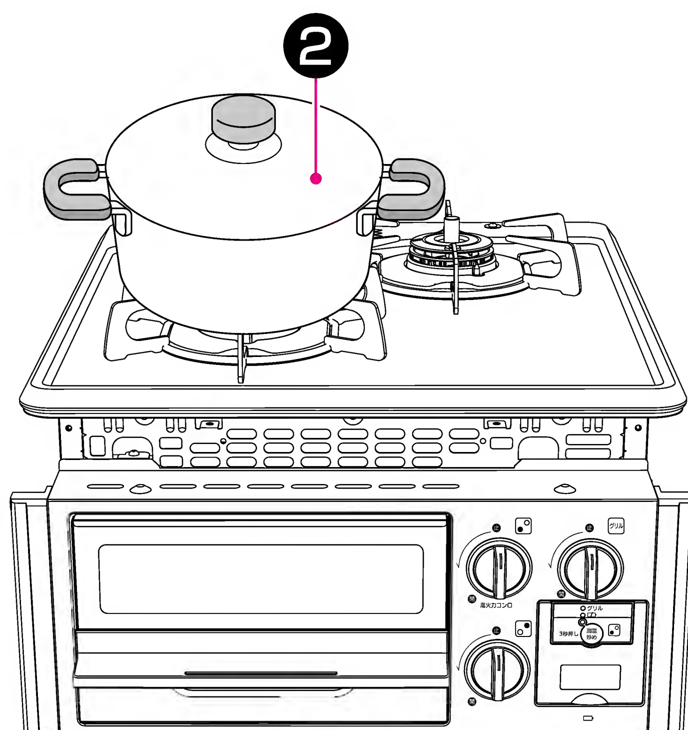
・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
・必ず取っ手を持って調理してください。

❶ ガス栓を全開にする



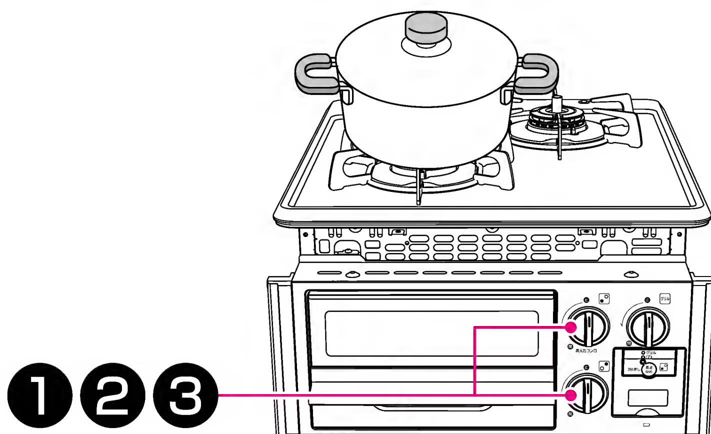
❷ ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。



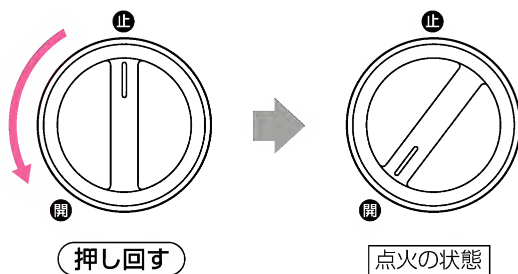
コンロの使いかた（基本操作）

『コンロを使う準備』（19ページ）
をよく読み、準備をする



❶ 点火する

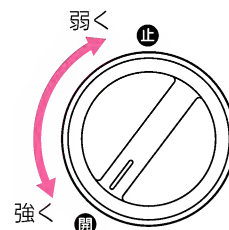
○器具栓つまみを「開」位置まで押し回して、
　点火の状態にしてください。



※必ず火がついたことを確認してください。

❷ 火力調節する

○器具栓つまみをゆっくりと回してください。



※点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で、
　使用中であることをお知らせします。

調理をするときのコツ

炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。

※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。



きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、高温炒めモードで調理する。(23ページ)

※水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。

⚠注意



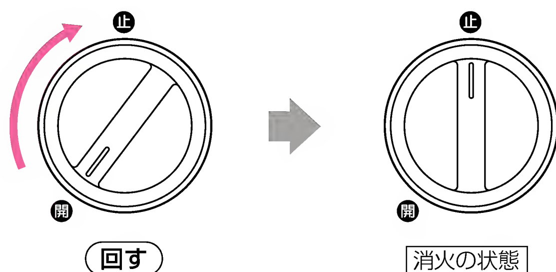
みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)

※突沸現象については、11ページを参照してください。

③ 消火する

○器具栓つまみを「止」位置まで回し、消火の状態にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、器具栓つまみを「消火の状態」に**戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。**

必ず「消火の状態」に戻してください。(16ページ)

ご注意していただきたいこと

鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。

トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

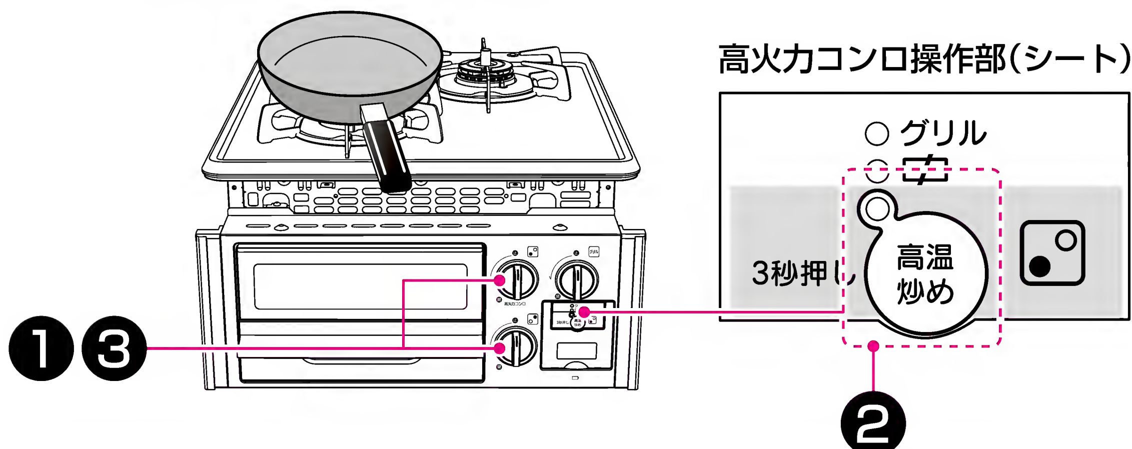
お知らせ

約120分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

高温炒めモード（高火力コンロ）

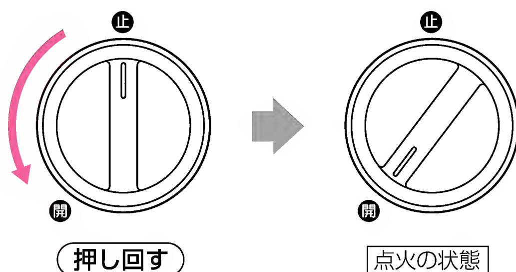
・炒めもの（鍋をひんぱんに上げる料理）、直火料理（あぶりもの）、いりものをする場合などは、高温炒めモードをお使いください。

『コンロを使う準備』（19ページ）をよく読み、準備をする



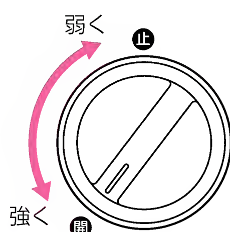
❶ 点火し、火力調節する

○器具栓つまみを「開」位置まで押し回して、点火の状態にしてください。



※必ず火がついたことを確認してください。

○器具栓つまみをゆっくりと回してください。

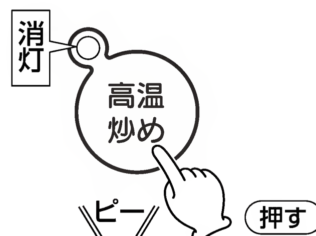


❷ 高温炒めを設定する

○高温炒めキーを3秒以上押してください。ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、ランプが点灯します。



○取り消すときは、再度、高温炒めキーを押してください。



※設定を解除しても消火しません。

高温炒めモードとは

通常時より高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用しても、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能は作動しません。

⚠警告



高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
高温炒めモードでは、天ぷら油過熱防止機能が作動せず、消火温度が高くなっていますので、調理油が**発火し、火災の原因になります。**

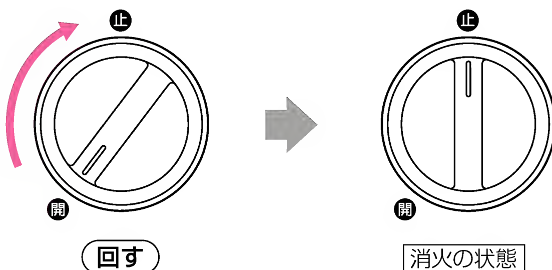
⚠注意



直火料理(あぶりもの)をする場合は、温度センサーの真上を避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、**発火や途中消火、機器焼損の原因になります。**
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの**故障の原因になります。**

❸ 消火する

○器具栓つまみを「止」位置まで回し、
消火の状態にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、器具栓つまみを「消火の状態」に**戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。**
必ず「消火の状態」に戻してください。（16ページ）

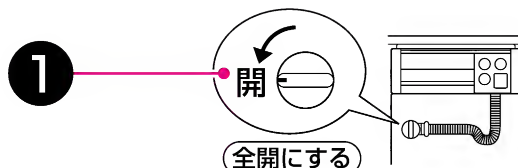
お知らせ

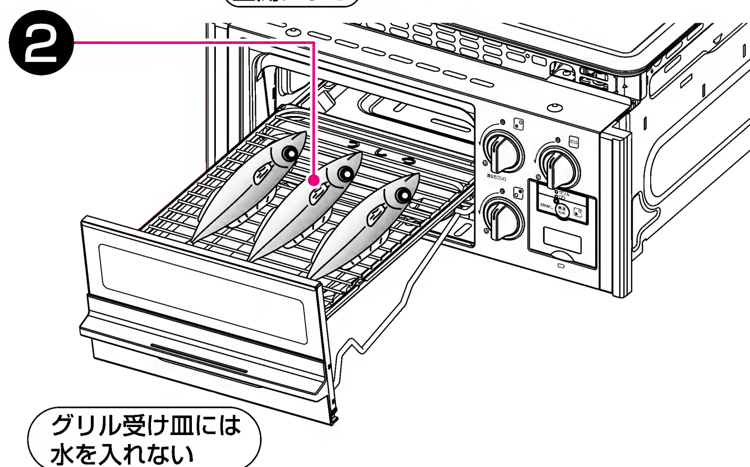
約60分間（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※高温炒めモードを取り消して、さらに使用する場合は、点火してから約120分間（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

グリルを使う準備

❶ ガス栓を全開にする

❷ 調理物を入れて、グリルとびらを閉める





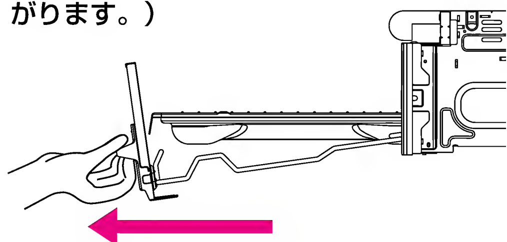
⚠注意


禁止

グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない
炎や熱で、**やけどのおそれがあります。**

グリルの取り出しかた

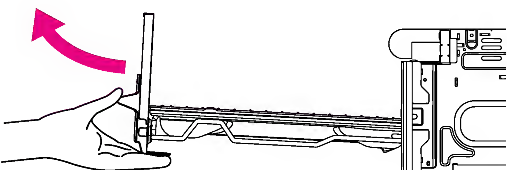
① **グリルとびらをゆっくりと止まるところまでいっぱいに引き出す。（グリルとびらだけが下がります。）**



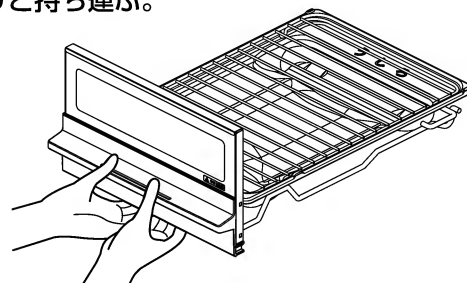
お知らせ

・グリル受け皿をキズつけないように、気をつけてください。キズがつくと、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
・グリル焼網、グリル受け皿、グリルとびらの取り外しかたは、33ページを参照してください。

② **グリルを持ち上げて取り出す。**



③ **グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。**



はじめてグリルを使うとき

・梱包部材が入っていないか確認してください。
・グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、グリル焼網を取り出し、グリルとびらを閉め、強火で約8分空焼きしてください。煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
消火した場合は、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。

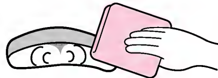
お知らせ

・グリル焼網、グリル受け皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、魚や脂汚れがとれにくくなったり、コーティングがはがれる場合があります。交換部品（有料）として準備しております。（46ページ）
お買い上げの販売店または、弊社（裏表紙連絡先参照）にお問い合わせください。

食材の準備

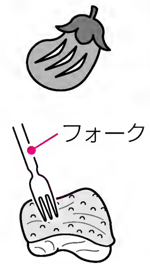
魚の下ごしらえ

・冷凍の魚は、しっかりと解凍する。
・冷蔵の魚は、常温でしばらくおく。
※しっかりと解凍し、常温にしておかないと、調理時間がかかり、生焼けになったり、安全機能がはたらく場合があります。
・生魚は、水洗いしたあと、水気をよくふき取る。
・みそ漬けや、かす漬けの魚は、みそやかすをよくふき取る。



魚以外の下ごしらえ

・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れる。
・鶏肉など、脂の多い食材は、フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く。
※切り目や穴を開けずに焼いた場合、食材に火がついて、庫内で**発火するおそれがあります。**



塩焼きの下ごしらえ

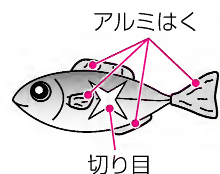
材料にあった塩加減(魚の重量の2%程度)が必要です。
塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにする。
・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにする。
・川魚や、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふる。



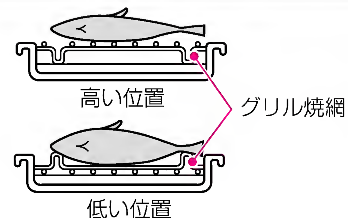
姿焼きなどの場合

・尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包む。
・切り目を入れる。
※切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

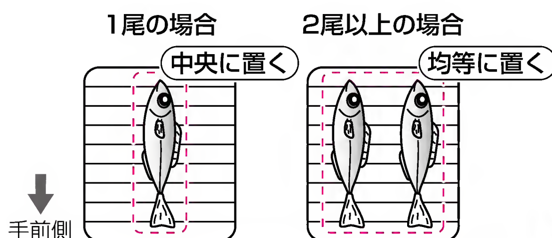


魚を焼くときは

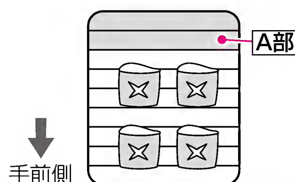
・グリル焼網は裏返すことで高さを変えることができます。
あじ(約150g)や、干し物などの薄手の魚を焼くときは、グリル焼網を高くして使用してください。
焦げつきやすいものや厚みのあるものは、低い位置で使用してください。
・魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。



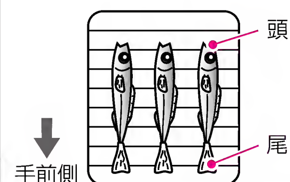
・魚を1尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。2尾以上の場合は、均等において ください。



・グリル焼網のA部(下図)は、焦げやすい魚の頭部分が焦げすぎるのを抑えるために、火力を弱くしています。厚みのある切り身などを焼くときは、このA部を避けて、手前に置いてください。

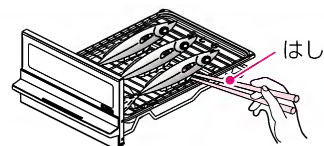


・ししゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前側に置いてください。



魚を取るときのコツ

・はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。



⚠警告



グリル排気口の上に、ふきんやタオルなどをのせたり、ふさがない
グリル排気口の周りには、ものを置かない
火災や不完全燃焼の原因になります。

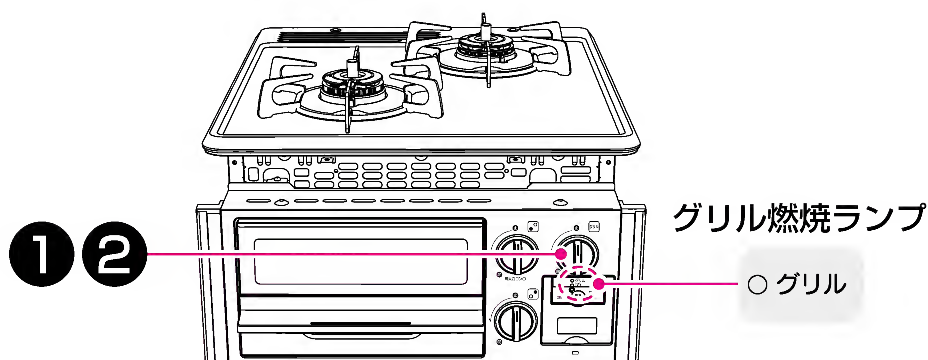
⚠注意



調理物を取るときなどは、必ず消火し、グリル部周辺に触れない
とくにグリルとびらなどが熱くなっており、**やけどの原因になります。**

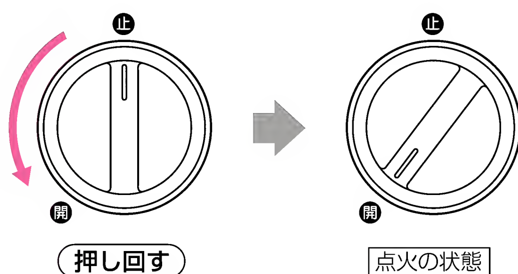
グリルの使いかた

『グリルを使う準備』(25ページ)
をよく読み、準備をする



❶ 点火する

○器具栓つまみを「開」位置まで押し回して、
点火の状態にしてください。



グリル燃焼ランプ

点灯 ● グリル

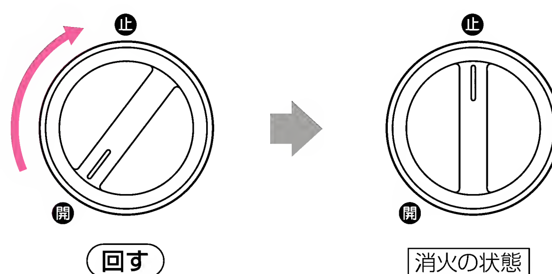
※必ず火がついたことを確認してください。
※ブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。
（グリル庫内温度が低いときは、ブザー音が鳴らない場合があります。）
※グリル庫内温度が高いときには、ブザー音『ピーピーピー』でお知らせしますので、魚の焼きすぎなどに注意してください。

○火力は、「開」の位置（全開）で使用してください。

※グリルは、火力調節しないでください。
火力を小さくして使用すると、消火したり、**不完全燃焼の原因になります。**

❷ 消火する

○器具栓つまみを「止」位置まで回し、
消火の状態にしてください。



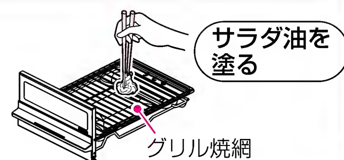
※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、器具栓つまみを「消火の状態」に**戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。**
必ず「消火の状態」に戻してください。（16ページ）

形くずれを防止するコツ

3分程度予熱後、一旦消火してから、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
その後、魚をグリル焼網にのせて再度点火してください。
焦げやすいもの(つけ焼き、照り焼き、みそ漬けなど)や身の厚い魚などは、予熱しないでそのまま焼いてください。



⚠警告



鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、火力を『弱火』にして焼くようにする
グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

⚠注意



焼きすぎに注意する
魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに器具栓つまみを回して消火してください。

ご注意していただきたいこと

・連続の使用などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

次の魚は、とくに焼きすぎに注意してください。

・干物や、脂分の多い魚(にしん・塩さばなど)
発火しやすいので、調理中は、グリル庫内の状態に十分注意してください。

・小魚の干物(めざし・うるめなど)
焼き時間のめやすは、両面合わせて3～6分です。(グリル庫内の温度が高い場合は2～5分程度。)

焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**

お知らせ

約25分間連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

お手入れ（その前に）

⚠注意


必ず守る

- お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う
  とくにグリル排気口、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
  やけどや部品の角などでけがをする原因になります。
- お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
  火災の原因になります。

各部品がいたんでいないか確認してください。**いたんだまま使用されますと、思わぬ事故の原因となります。**
いたんでいる場合は、46ページの交換部品を参照し、部品を交換してください。詳しくは、お買い上げの販売店または、弊社（裏表紙連絡先参照）にお問い合わせください。

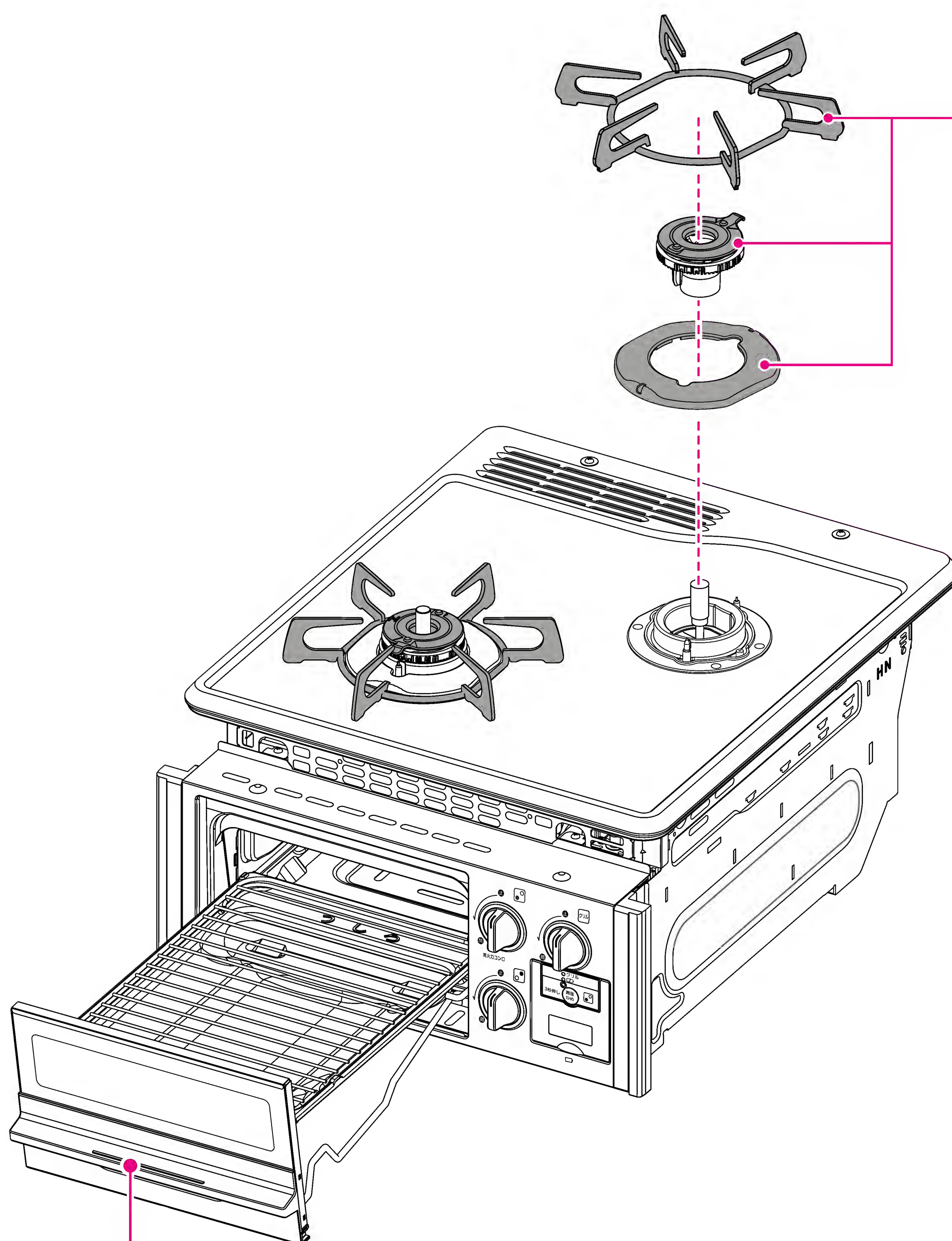
お手入れするときのお願い

- ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにすると汚れがこびり付き、落ちにくくなります。
  煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
  とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- バーナーキャップ・ごとく・カバーリング・グリル部品（グリルとびら（グリルスライド枠）・グリル焼網、グリル受け皿）は外せます。
  それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

お手入れ道具・洗剤について

使ってよい	スポンジたわし　やわらかい布　やわらかい歯ブラシ　台所用中性洗剤	
使ってはいけない	ナイロンたわし　亀の子たわし　金属たわし　スポンジたわし裏面　クレンザー　ミガキ粉　硬い歯ブラシ	**キズの原因になるもの** ※部品・ガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
	酸性洗剤・アルカリ性洗剤・漂白剤　シンナー・ベンジン・アルコール	**変質の原因になるもの** ※部品・ホーローや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になります。
	歯みがき粉　弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー　重曹	**キズ・変質の原因になるもの** ※樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色・さびの原因になります。
	スプレー式洗剤	**故障の原因になるもの** ※直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。
	可燃性スプレー・浸透液・潤滑剤	**火災の原因になるもの** ※引火するので、絶対に使用しないでください。

お手入れ（部品の取り付けと取り外し）（コンロ部）



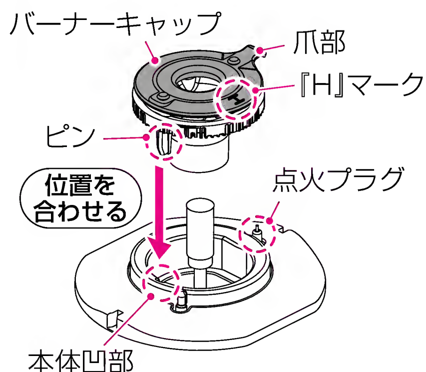
グリル部の取り付けと取り外しは、33～34ページ参照。

◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する
・ガス栓を閉める
・手袋をする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認する

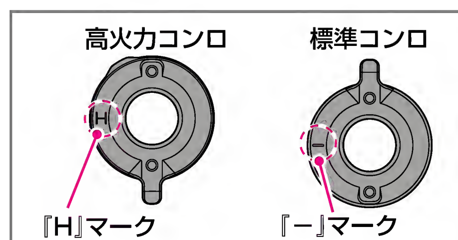
バーナーキャップ・カバーリング・ごとく

バーナーキャップ

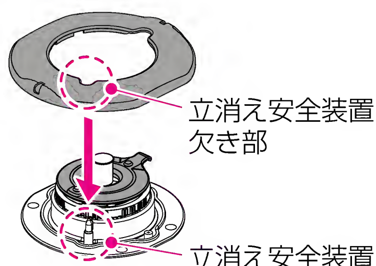


・バーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、本体凹部にバーナーキャップのピンを入れて、浮きがないように取り付けてください。（点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。）

※バーナーキャップは、高火力コンロ用と標準コンロ用がありますので、取り付けに注意してください。高火力コンロには『H』マーク、標準コンロには『－』マークを表示しています。

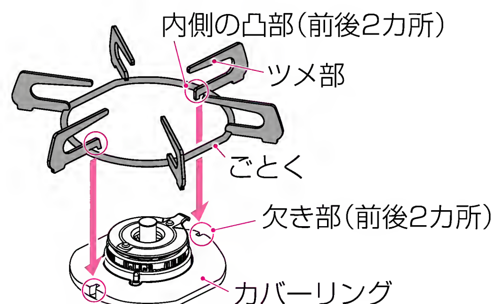


カバーリング



・立消え安全装置欠き部を立消え安全装置の位置に合わせ、浮きがないように取り付けてください。

ごとく



・ごとく内側の凸部（前後2カ所）を、カバーリングの欠き部（前後2カ所）に入れて、浮きがないように取り付けてください。

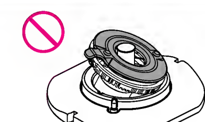
⚠注意

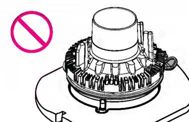

必ず守る

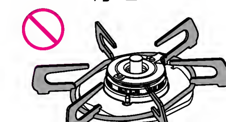
バーナーキャップは正しく取り付ける
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、
・点火しない場合があります。
・炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
・**機器寿命が短くなるおそれがあります。**

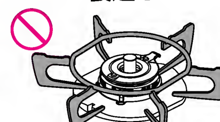

必ず守る

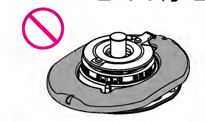
ごとくとカバーリングは正しく取り付ける
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

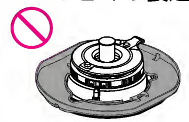


バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し



ごとくの浮き



ごとくの裏返し

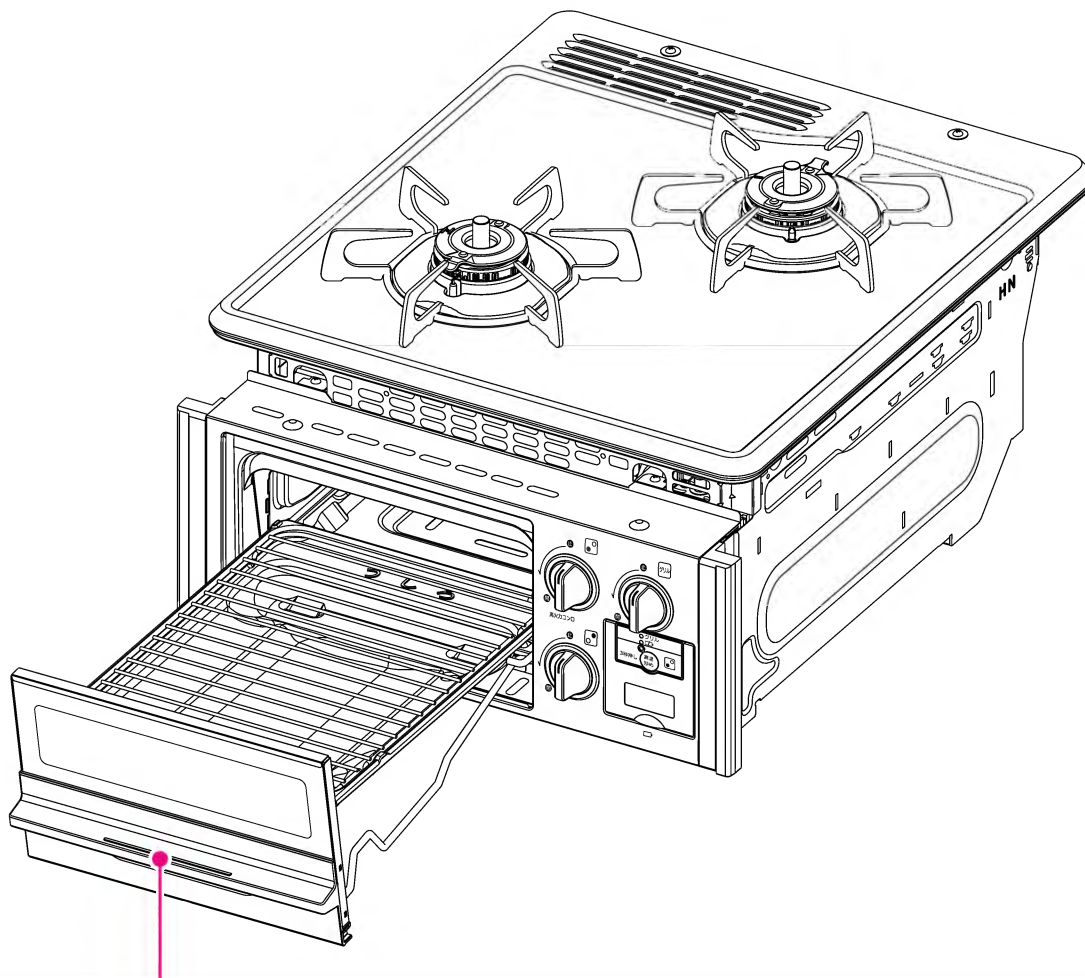


カバーリングの浮き



カバーリングの裏返し

お知らせ

・バーナーキャップ・カバーリング・ごとくは消耗部品です。
バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形すると炎がふぞろいになります。また、ごとくは、ツメ部がグラグラしていると、鍋などの転倒の原因になりますので、交換してください。
・交換部品（有料）として準備しております。（46ページ）
お買い上げの販売店または、弊社（裏表紙連絡先参照）にお問い合わせください。

お手入れ（部品の取り付けと取り外し）（グリル部）



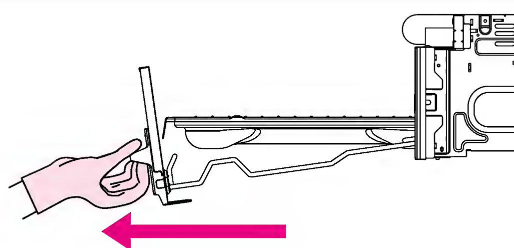
グリル部の取り外しかた

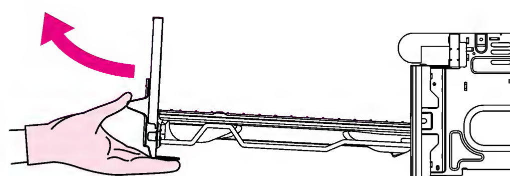
・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に引き出すと、グリルレール凸部の所で止まります。
手前を少し持ち上げて、引き出すと取り出せます。
（グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、止まることなくグリルとびらが外れるため、落下する場合があります。）

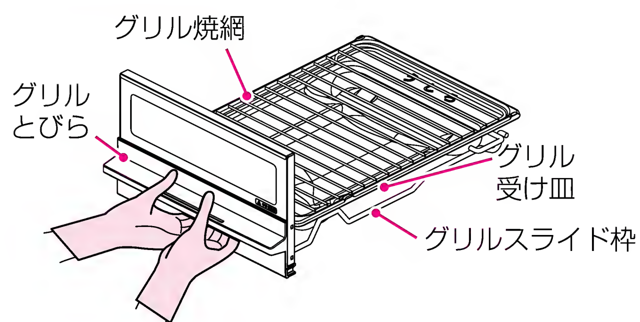
※グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。

※グリル使用直後は、グリルとびらやグリルとびらガラス、グリル受け皿、グリル焼網、グリルスライド枠が熱くなっていますので注意してください。

※グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。







◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する
・ガス栓を閉める
・手袋をする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、スムーズに開閉できることを確認する

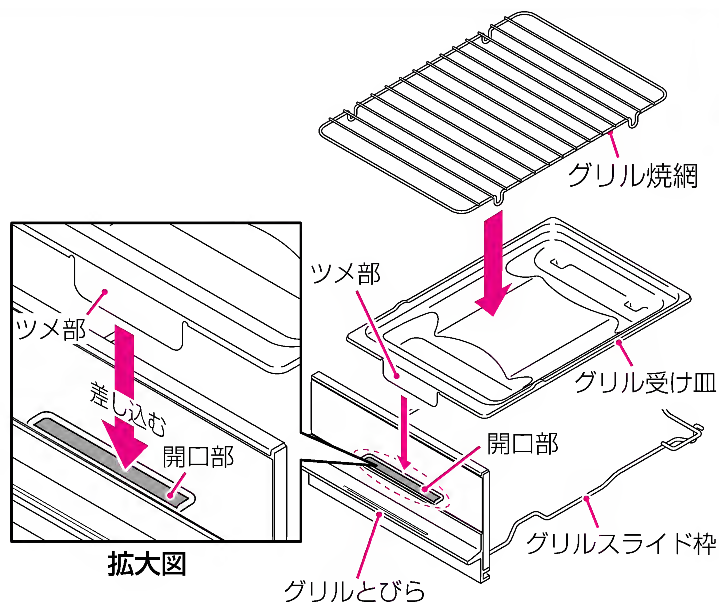
グリル部の取り付けかた

グリル受け皿

・グリル受け皿の前面のツメ部をグリルスライド枠の開口部に上から差し込んでください。
※前後を間違えるとグリルケースにうまく入りません。

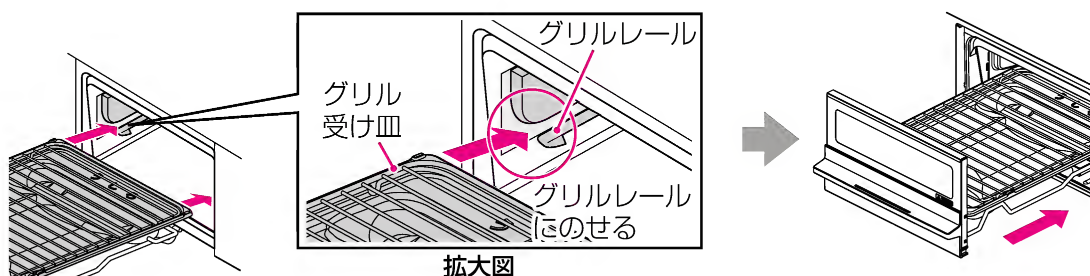
グリル焼網

・グリル受け皿の内側溝部に合わせて、取り付けてください。



グリル部

・グリルとびらを両手で持ち、グリル受け皿の先端をグリルレールに合わせ、グリル庫内に入れたあと、水平にスライドさせ、グリルとびらが完全に閉まるまできっちりと入れてください。



グリルとびらが閉まりにくい場合は、グリル受け皿、グリル焼網が正しく取り付けされていません。
そのまま押し込むと、変形の原因になりますので、再度きっちりと取り付けてください。

お手入れ

ごとく・カバーリング

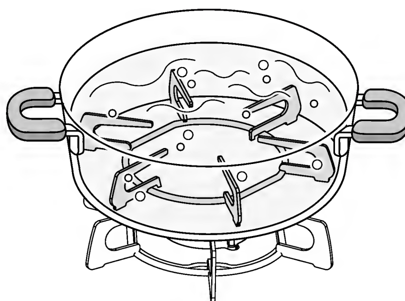
・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

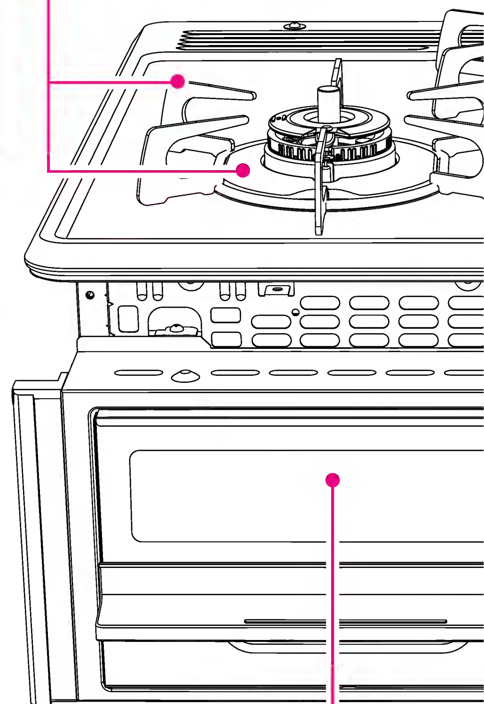
取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。

煮洗いすると、さらに汚れが落としやすくなります

・水を入れた大きめの鍋に、ごとくやカバーリングを入れ、約30分加熱し、冷ましてから水洗いして、水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※取り出すときは、**やけどなどに注意してください。**





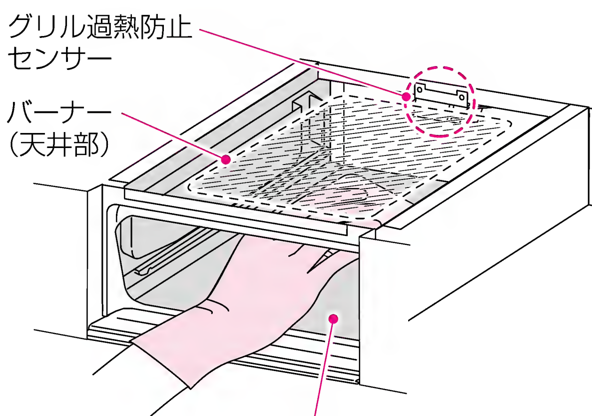
グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら(グリルスライド枠)・グリル庫内

グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・グリルスライド枠

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れがとれにくくなり、シミが残ったり、クリアコート(グリル受け皿)のはく離の原因になったり、脂汚れで**発火することがあります。**

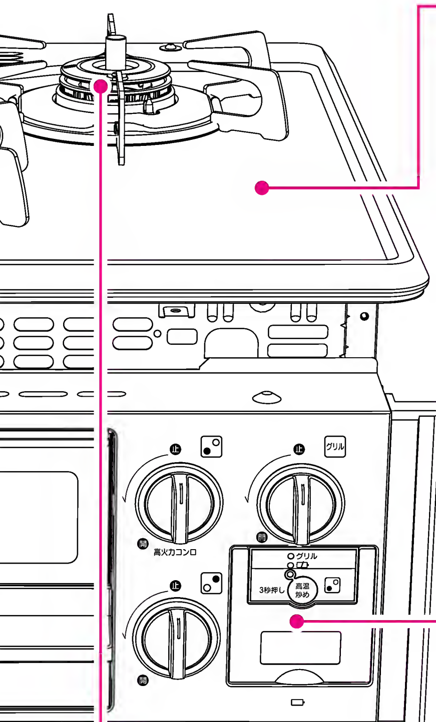
グリル庫内（側部・底部）

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジでふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※グリル庫内天井部の燃焼部(バーナー)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。また、燃焼部(バーナー)の奥には、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてあるので触らないでください。
位置が変わったり、傾くと安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。



◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する
・ガス栓を閉める
・手袋をする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認する



トッププレート

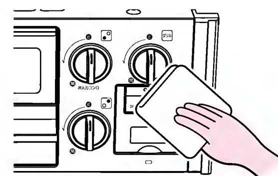
・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れにくくなり、シミが残ることがあります。
使用のたびにこまめにふき取ってください。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。
焼きついて掃除が困難になります。

機器表面・操作部

・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。



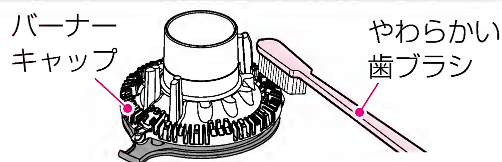
バーナー部

バーナーキャップ

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
・水洗い後は、よく水気を切ってください。
※水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼になります。**

目づまりしたときは

・凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。
※目づまりや汚れは、**不完全燃焼や点火不良の原因になります。**



点火プラグ・立消え安全装置・温度センサー

・水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※洗剤などは使用しないでください。
※点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。



⚠注意



温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が**発火する場合があります。**また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**
密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

よくあるご質問 ①

とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
・器具栓つまみを押し回しても点火しない ・電池交換サインが点滅している	**乾電池が消耗しているためです。** **乾電池を交換してください。** 乾電池を交換する（電池交換サイン点滅）めやすは約1年です。	17
・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	**安心・安全機能がはたらいているためです。** 自動的に火力を調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。	16
・高温炒めモードを使用しているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	**安心・安全機能がはたらいているためです。** 温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。 また、約60分間（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。	23

全体

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火すると他のバーナーも、スパーク(パチパチ)する	–	1カ所の点火操作ですべてのバーナーがスパークします。異常ではありません。	–
点火しない ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク(パチパチ)しない ④ 点火してもすぐ消える	①②③④	乾電池が消耗しています。 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	17
	①②③④	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	13・31
	①②③④	器具栓つまみを押し回して、点火の状態にしてください。	21・27
	①②③④	アルミはく製しる受けはご使用できません。 使用しないでください。	8
	①②③	バーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	36
	①②	ガス栓を閉めていると点火できません。 ガス栓を全開にしてください。	20・25
	①②	LPガスをご使用の場合、LPガスがなくなりかけているときは、お買い上げの販売店または、ガス事業者(供給業者)にお問い合わせください。	–
	①②	長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。	–
	②	グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。 異常ではありません。	–
	②	鍋底のへこみが大きな(4mm以上)鍋を使用しますと、温度センサーが正しく密着しません。 底がへこんでいない鍋を使用してください。	8
	④	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。しばらく(グリルは約3分)待ってから、再度点火してください。	–

よくあるご質問 ②

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
全体	炎の状態がおかしい ご質問の詳細 ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく	①②③④⑤⑥	バーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	36
			バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	13・31
		①②③④⑤	風が吹き込んだり、扇風機や冷暖房機器の風があたる場所には設置しないでください。風で火が消える場合があります。	10・13
		②④⑤⑥	アルミはく製しる受けはご使用できません。使用しないでください。	8
		②⑤	使用中は換気してください。	10
			火力調節をはやく操作すると、炎が赤くなったり、消火する場合があります。異常ではありません。ゆっくり操作してください。	–
		②	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	–
			グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	–
			火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	–
		⑤	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	14
	すぐに消火しない	–	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。異常ではありません。	–
	強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	–	バーナー内のガスが一度に出されるためです。異常ではありません。	–
	部品が変色する ご質問の詳細 ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ トッププレートに跡が付く	①②	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。中性洗剤以外の洗剤をご使用になると、変色する場合があります。	30
			ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。	–
		③	トッププレートのごとくとカバーリングを取り付けている場所に、跡が付くことがありますが、ご使用上問題ありません。	14

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
器具栓つまみから手を放してもスパーク(パチパチ)する	–	楽々点火方式で、器具栓つまみから手を放してもスパークが続きます。(最長約5秒) 異常ではありません。	–
コンロ使用時の現象 ご質問の詳細 ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 鍋底がひどく焦げついて消火する	①②③④⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。	19
	①②③④⑤	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	8・36
	①②③④⑤	鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	8・36
	①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 しばらく待ってから再度点火してください。	16
	①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。 ホーロー製の鍋や、カレー・シチュー・カラメル・みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	16
	①⑤	鍋底が焦げついていないか確認してください。 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	16
	①	点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	16
	①	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	14
	①	冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	–
	①	無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	19
	④	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。 弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。	16
	④	弱火になると支障のある調理の場合は、高温炒めモードを使用すると、高温での調理ができます。	23
	④	高火力コンロでトッププレートからはみ出すような鍋を使用し、長時間調理を続けた場合などに機器およびカウンターの過熱防止のため自動的に火力を切り替え弱火と強火を繰り返します。	–
	⑤	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。	–

コンロ

よくあるご質問 ③

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
グリル	器具栓つまみから手を放してもスパーク(パチパチ)する	–	楽々点火方式で、器具栓つまみから手を放してもスパークが続きます。(最長約6.5秒)異常ではありません。	–
	グリル使用時の現象 ご質問の詳細 ① 焼けすぎる ② 焼け足りない ③ 焼きムラ ④ 煙が出る ⑤ 調理中に消火する	②③④⑤	グリルとびらは確実に閉めてください。	25
		①②③	調理物の数や形状に合わせて、置きかたを調節してください。	26
		①	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取ってから焼いてください。	26
		②	冷凍の魚は、しっかりと解凍し、冷蔵の魚は、常温でしばらく置いてください。	14・26
		④	脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。 異常ではありません。	28
			初めてグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、グリル庫内の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	25
			グリル庫内やグリル受け皿が汚れていないか確認し、お手入れしてください。 残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。	35
		⑤	点火後約25分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	16
			連続の使用などでグリル庫内が高温になっている場合は、グリル庫内が冷めるまで(約3分)待ってから使用してください。	16・28
			調理物の状態によって、水分がはじけて水蒸気が発生し、まれに途中消火する場合があります。 再度点火してください。	–
	グリル使用中に、魚などの脂の「パチパチ・ジュージュー」とはねる音がする	–	魚などに含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。 異常ではありません。	–

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
におい	ガスのにおいがする いやなにおいがする	–	**すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてから原因を調べてください。**	5・6
			風が吹き込んだり、扇風機や冷暖房機器の風があたる場所には設置しないでください。風で火が消える場合があります。	10・13
			煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。	35
			周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがないか確認してください。	7
音	使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ① 消火後に「ピー」とブザー音がする ② 「ポン」と音がする ③ 「カチッ」と音がする ④ キシミ音がする ⑤ 「シャー」と音がする ⑥ 点火初期に「ポッポッ」と音がする	①	器具栓つまみを戻し忘れていないか確認してください。 器具栓つまみを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。 ※安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときは、必ず器具栓つまみを「消火の状態」にしてください。**戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。** ※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	16
		②	コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。 異常ではありません。	–
			バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。	31
		③	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	–
		④	点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。 異常ではありません。	
		⑤	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。	
		⑥	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。 異常ではありません。	
乾電池	使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する	–	乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。 乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	17
	乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	–	乾電池に記載されている使用推奨期限を確認してください。 未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形:2個)に交換してください。	17

ブザー報知・お知らせ表示

ブザー音	表　示	部　位	内　　容
ピー（1回）	—	コンロ・グリル	器具栓つまみ戻し忘れブザーの作動
		コ　ン　ロ	消し忘れ消火機能の作動
		高火力コンロ	高温炒めモードで消し忘れ消火機能の作動
	点滅 グリル グリル燃焼ランプ	グ　リ　ル	消し忘れ消火機能の作動
	点滅 電池交換サイン	–	電池交換のお知らせ
ピー（2回）	—	コ　ン　ロ	立消え安全装置の作動
	点滅 グリル グリル燃焼ランプ	グ　リ　ル	
ピー（3回）	—	コ　ン　ロ	点火時に着火しなかった
	点滅 グリル グリル燃焼ランプ	グ　リ　ル	
ピー（4回）	—	コ　ン　ロ	器具栓つまみを長く押し続けている
	点滅 グリル グリル燃焼ランプ	グ　リ　ル	
	—	コ　ン　ロ	天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき自動消火機能の作動
	点滅 グリル グリル燃焼ランプ	グ　リ　ル	グリル過熱防止センサーの作動
ピー（10秒間繰り返し）	—	コンロ・グリル	操作部・温度センサー・ グリル過熱防止センサーの故障
ブザーが鳴り続ける ピー（約10秒連続）	—	コンロ・グリル	電子部品の故障

ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、器具栓つまみを「消火の状態」に**戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。**
必ず「消火の状態」に戻してください。（16ページ）

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
安全機能のはたらきにより火が消えたときなどで、器具栓つまみが「点火の状態」のままになっている。	器具栓つまみを「消火の状態」に戻してください。	16
点火後、約120分連続使用した場合など。	器具栓つまみを「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、十分換気をしてから、再度点火してください。	16
設定後、約60分連続使用した場合など。		23
点火後、約25分連続使用した場合など。		16
乾電池の消耗。	乾電池を交換してください。	17
炎のふき消え・煮こぼれした場合など。	バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、 点火しない場合があります。お手入れしてください。	35
炎のふき消えなど。	器具栓つまみを「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、十分換気をしてから、再度点火してください。	16
煮こぼれによる炎口つまり・煮こぼれによる点火プラグの汚れ		
器具栓つまみを長く押し続けたとき。	手を離してください。 器具栓つまみを「消火の状態」に戻してください。	－
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど。	器具栓つまみを「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、十分換気をしてから、再度点火してください。	16
グリルの空焼き・消し忘れ・調理物が少ない場合・連続して使用した場合など。	消火してすぐ（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。 しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。	
部品が故障しています。	点検が必要です。 使用をやめ（器具栓つまみを「消火の状態」に戻し）、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、弊社（裏表紙連絡先参照）に連絡してください。	－

仕様・アフターサービス

仕様

項目	内容
品　名	ガスビルトインコンロ
型　式　名	C2G15KS
点　火　方　式	連続スパーク点火
安　心・安　全　機　能	・立消え安全装置 ・焦げつき自動消火機能 ・天ぷら油過熱防止機能 ・コンロ消し忘れ消火機能 （コンロバーナー） ・グリル過熱防止センサー ・グリル消し忘れ消火機能 （グリルバーナー）
付　属　品	・取扱説明書（保証書付）・工事説明書　・アルカリ乾電池（単1形：2個）
外　形　寸　法	高さ272mm×幅448mm×奥行497mm （トッププレート幅443mm）
質　量	14kg

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW 個別ガス消費量 高火力コンロ	標準コンロ	グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス用	13A	3.50 {3,010kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	7.09 {6,097kcal/h}	Rc1/2 （メネジ）
	12A	3.26 {2,800kcal/h}	2.60 {2,240kcal/h}	1.20 {1,030kcal/h}	6.60 {5,676kcal/h}	
LPガス用		3.50 {0.251kg/h}	2.79 {0.20kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	7.09 {0.508kg/h}	

※本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

・『よくあるご質問』（37ページ）、『ブザー報知・お知らせ表示』（43ページ）を見て、もう一度確認してください。
・確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店、ガス事業者（供給業者）または、弊社（裏表紙連絡先参照）にお問い合わせください。なお、連絡されるときは、右記のことをお知らせください。

1. 品　名：ガスビルトインコンロ
2. 型式名・品名コード：電池ケースふた裏面に貼付の銘板をご覧ください。（6ページ）
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

・ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者（供給業者）にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
・この機器は13A（12A）・LPガスのみの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。

保証書

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。

・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
・無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、弊社（裏表紙連絡先参照）にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

・この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

交換部品

交換部品 （お客さまにて取り替え可能な部品）

・下記の部品（有料）は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。お求めの場合は、インターネットの販売サイト（http://ec.harman.co.jp/）、弊社（裏表紙連絡先参照）、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご存じですか？ 簡単！ 手軽に
交換部品や便利グッズがご購入できます。
詳しくは ▶▶▶ **http://ec.harman.co.jp/**

部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。

名　称	形　状	現金標準価格：税込	部品コード
ごとく		￥1,785（本体価格 ￥1,700）	LG0F120030207
カバーリング		￥　525（本体価格 ￥500）	LW1A120010204
バーナーキャップ（高火力コンロ用）		￥1,890（本体価格 ￥1,800）	LW0Z32007201
バーナーキャップ（標準コンロ用）		￥1,890（本体価格 ￥1,800）	LW0Z32015202
グリル焼網		￥　630（本体価格 ￥600）	DG2U33007104
グリル受け皿		￥2,100（本体価格 ￥2,000）	DG2U33005100

2012年4月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは、弊社（裏表紙連絡先参照）にお問い合わせください。
乾電池は電気店などでお買い求めください。
※イラストは参考です。詳しくは『各部のなまえ』（3～4ページ）を参照してください。

保 証 書

品　　名	ガスビルトインコンロ

このたびは当社製品をお買上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な使用状態において万一、機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。

＜無料修理規定＞

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、弊社が無料修理致します。
2．保証期間内に故障し、無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、弊社にご依頼のうえ、本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4．ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、弊社にご相談ください。
5．本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
6．本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
7．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
　（イ）　住宅用途以外（業務用：喫茶店、飲食店など）でご使用になられた場合による故障および損傷。
　（ロ）　車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
　（ハ）　工事説明書および取扱説明書などに指示する方法以外の工事設計または取付工事などが原因で生じた不具合、故障および損傷。
　（ニ）　お買い上げ後、取付場所の移動・落下などによる故障および損傷。
　（ホ）　建築躯体の変形など住宅部品本体以外の不具合に起因する機器の不具合および塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
　（ヘ）　適切な使用、維持管理を行わなかった場合および不当な修理や改造による故障および損傷。
　（ト）　ガスの供給事情による故障および損傷。
　（チ）　指定規格以外のガス（ガスグループ）および電気（指定外の電池含む）で使用された場合。
　（リ）　火災・爆発などの事故、落雷・地震・噴火・風水害・煤煙・異常気象などの天災・地変および戦争・暴動など破壊行為による故障および損傷。
　（ヌ）　海岸付近・温泉地などの地域における塩害・腐食性の有害ガスおよびほこりなどの空気環境に起因する故障および損傷。
　（ル）　ねずみ・鳥・くも・ゴキブリなどの動物の侵入および行為に起因する故障および損傷。
　（ヲ）　消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
　（ワ）　熱量変更に伴なう改造・調整の場合。
　（カ）　本書の提示がない場合。
　（ヨ）　本書に保証期間、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

お　客　様	お　名　前	TEL
	ご　住　所 〒	
保　証　期　間	**お買い上げ　　年　　月　　日から１年間**	
販　売　店	店　　名	TEL
	住　　所 〒	

※保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、お客様の記載内容を利用させていただく場合がありますので、ご了承ください。

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、弊社にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

株式会社ハーマン　〒554-0023
大阪市此花区春日出南３－２－10

年　月　日	修　理　記　録　（　修　理　内　容　）	サービス員㊞

安全点検

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

・ときどきガスくさい。
・焦げくさいにおいがする。
・キーやつまみの操作が不確実。
・コンロ部、グリル部が点火しにくい。
・その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉め、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

修理 点検 商品についてのお問い合わせは・・・

株式会社ハーマン コンタクトセンター

電話料金無料

0120-38-8180

携帯電話からのお問い合わせは・・・

0570-064-780

（通話料がかかります）

コンタクトセンターにおかけいただくと音声ガイダンスが流れますので、お問い合わせの内容によって下記の番号をお選びください。

1 修理の受付・故障に関するお問い合わせ	2 点検・所有者情報に関するお問い合わせ	3 商品に関するお問い合わせ・その他
■ 修理受付センター	**■ 点検受付センター**	**■ お客さま相談センター**
【受付時間】	【受付時間】	【受付時間】
365日24時間 修理受付	※土・日・祝日、弊社指定休日を除く	※日・祝日、弊社指定休日を除く
※修理訪問は日中、地域により休日有り	**〈平日〉月～金　9：00から17：30**	**月～土　9：00から18：00**
FAX (078)928-5499		**FAX (078)927-5070**